

CAO I

PAT-NO: JP361124344A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 61124344 A  
TITLE: PRODUCTION OF ALKALINE COFFEE  
PUBN-DATE: June 12, 1986

INVENTOR-INFORMATION:  
NAME  
KOBAYASHI, YASUHIRO

ASSIGNEE-INFORMATION:  
NAME COUNTRY  
HOSHIYOU NYUGYO KK N/A

APPL-NO: JP59244571  
APPL-DATE: November 21, 1984

INT-CL (IPC): A23F005/24

ABSTRACT:

PURPOSE: Coffee extract is combined with milk, sugar, active mineral concentrates, then the mixture is homogenized to give alkaline coffee of good taste without use of odoriferous neutralizing agent.

CONSTITUTION: Milk, sugar, active mineral concentrate, when desired an emulsifier such as sucrose fatty acid ester and sodium bicarbonate are added to coffee extract to prepare alkaline coffee. Then, the alkaline coffee is homogenized, preheated at about 90&deg;C, contained in vessels, subjected to retort sterilization, e.g., at about 116&deg;C for about 20min then cooled down to produce the objective beverage of alkaline coffee.

COPYRIGHT: (C)1986, JPO&Japio

### ⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A) 昭61-124344

⑤Int. Cl. 4  
A 23 F 5/24

識別記号 庁内整理番号  
6712-4B

④3公開 昭和61年(1986)6月12日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

④発明の名称 アルカリ性コーヒーの製造方法

②特 願 昭59-244571

出 願 昭59(1984)11月21日

⑦発 明 者 小 林 康 浩 鎌ヶ谷市中沢字白子1465-152  
⑧出 願 人 保 証 乳 業 株 式 会 社 松 戸 市 松 飛 台 字 中 原 275 番 地  
⑨代 理 人 弁 理 士 秋 本 正 実

## 明 細 表

発明の名称      アルカリ性コーヒーの製造方法

特許請求の範囲

コーヒ抽出液に牛乳、砂糖等を加えると共に、活性ミネラル濃縮液を加えてアルカリ性コーヒを調合し、その後常法に従つて均質化した後容器に充填し、レトルト殺菌することを特徴とするアルカリ性コーヒの製造方法。

發明の詳細を説明

( 發明の利用分野 )

本発明は、アルカリ性コーヒーの製造方法に関するものである。

### 〔發明の背景〕

従来市販されている飲料は、ミネラルウォーターを除きすべて酸性である。すなわち、メーカによつても相違するが、スポーツドリンク類はPH 3.8~4.1、トマトジュース 4.2、炭酸飲料 2.9~3.2、無果汁炭酸飲料 2.7 などである。一方、人体は酸性に傾きやすいため、アルカリ性の飲料が求められており、このため、コーヒーに乳成分、砂糖等を加え、

さらにできるだけ中性に近い PH まで中和剤を加えて調整することが行なわれているが、従来一般に使用されている中和剤は炭酸水素ナトリウムであつて、これにより調整できるのは PH7 程度が限度であり、これ以上中和剤を加えると中和剤が少なくなつて到底飲料として案用に適さない。

( 発明の目的 )

本発明は、前記の如き従来技術の問題点に鑑み、  
PH7以上のアルカリ性であつて、中和剤くさくなく、  
味覚も良好なアルカリ性コーヒー飲料を提供  
することを目的とする。

〔發明の概要〕

本発明は前記の如き目的を達成せんがため、コーヒー抽出液に牛乳、砂糖等を加えると共に、活性ミネラル濃縮液を加えてアルカリ性コーヒーを調合し、その後常法に従つて均質化した硬容器に充填し、レトルト殺菌することを特徴とする。

〔発明の実施例〕

コ－ヒ－抽出液 6.75Kg、牛乳 2.5Kg、砂糖 10.7Kg、  
乳化剤（シヨ糖脂肪酸エステル）50g、炭酸水素ナ

トリウム70g、活性ミネラル濃縮液17gを調合タンクに投入し、水を加えて100gのコーヒー飲料を調合し、これを均質機にかけて均質化させた後90℃まで予備加熱し、缶容器に充填して116℃で20分間レトルト殺菌し、冷却して製品とした。

上記本発明に使用する活性ミネラル濃縮液とは、特許第1061797号(特公昭56-6365号)の製法に基づいて製造された磷酸カルシウムの溶液であつて、そのPHは12.7であり、株式会社カルシゲンから市販されているものである。

上記実施例により得られたアルカリ性コーヒーのPHは7.12であつて、中和剤特有のくさは全くなく、比較例として炭酸水素ナトリウムのみによりPHを7.1に調整したものと味覚テストを行なつたところ、50名中2名のみが比較例、残りの48名は本発明によるものが良好との結果を得た。

#### 〔発明の効果〕

以上述べたように、本発明によれば、中和剤特有のくさが全くなくて良好な味覚を有するアルカリ性のコーヒー飲料を製造することができる効

果がある。

#### 図面の簡単な説明

添付図面は本発明の実施の一例を示す工程説明図である。

特許出願人 保証乳業株式会社  
代理人 弁理士 秋 本 正 実

